

TORTELLINI MET BEENHESP

INGREDIËNTEN

(Voor 4 à 6 personen)

- 500gr tortellini's gevuld met ricotta en spinazie
- ¾ l room
- ¾ l melk
- 1 koffielepel kalfsfond
- 500 gr verse bladspinazie
- 1 koffielepel dragonazijn
- Maïzena
- 8 gewone sneden beenhesp*
- Parmesanshilfers*
- Peper en zout

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de tortellini's beetgaar.
2. Laat de room en de melk inkoken met de kalfsfond.
3. Dik de saus indien nodig met een beetje maïzena.
4. Meng er de spinazie en dragonazijn onder.
5. Kruid met peper en zout.
6. Snijd de beenhesp in dikke repen van 1 cm op 4cm.
7. Meng de saus en beenhesp onder de pasta.
8. Werk af met parmesanshilfers.
9. Kan eventueel heropgewarmd worden in de oven in een vuurvaste schotel gedurende 15min op 180°

